



Barolo DOCG Castiglione 2017

Vietti

Tipo	Vino rosso
Origine	Italian, Piemonte
Produttore	Vietti Castiglione Faletto
Classificazione	DOCG
Maturazione	Botte grande di rovere per 24 mesi
Contenuto	1,5 Lt
Annata	2017
Conservazione	fino a 18 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Nebbiolo 100 %
Articolo n.	10022117

Annotazioni

Il Barolo multi-cru di Vietti continua a migliorare. Negli ultimi anni, Luca Currado ha puntato sempre più sulla qualità dell'imbottigliamento di Castiglione. Il risultato è un Castiglione particolarmente teso e concentrato.

Abbinamenti

Un meraviglioso accompagnamento ad arrostiti e stufati o formaggi.

Note di degustazione

Al naso frutti di bosco scuri e rossi, note floreali fini, quasi delicate, seguite da toni di tabacco e spezie.